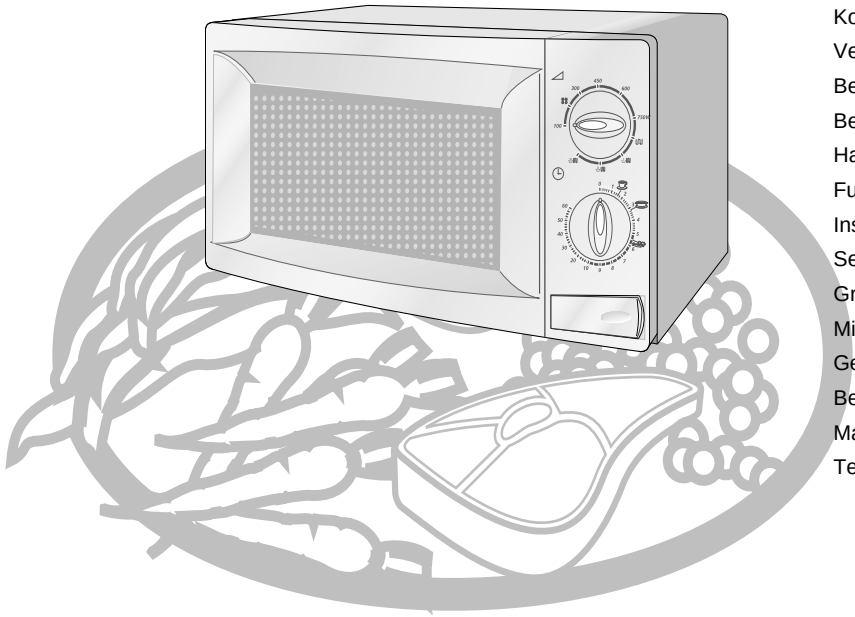
SAMSUNG

MAGNETRONOVEN

Gebruikershandleiding en bereidingstips

G2712N

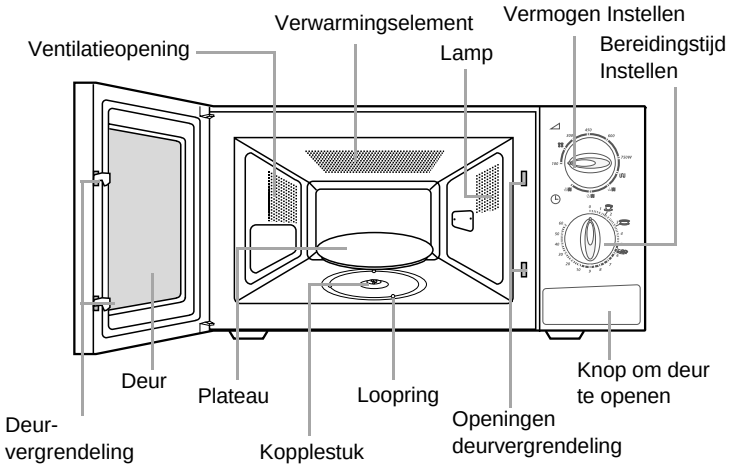


Oven 2
Accessoires 2
Bedieningspaneel 2
Indeling van deze handleiding 3
Denk aan uw veiligheid 3
Magnetronoven installeren 4
Suggesties voor het oplossen van problemen 5
Koken/opwarmen 5
Vermogen 5
Bereiding stoppen 6
Bereidingstijd aanpassen 6
Handmatig ontdooien 6
Functie voor opwarmen/bereiden 6
Instellingen voor direct opwarmen/bereiden 6
Serviesgoed 7
Grillen 7
Microgolven en grill combineren 7
Geschikt kookgerei 8
Bereidingstips 9
Magnetronoven schoonmaken 17
Technische gegevens 17

Code No.: DE68-02278B

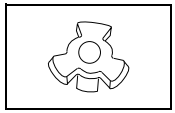
NL

Oven

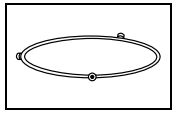


Accessoires

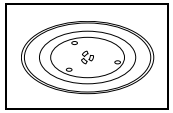
Afhankelijk van het door u aangeschafte model zijn bij uw magnetronoven een aantal veelzijdige toebehoren geleverd.



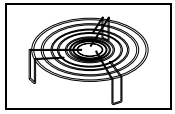
1. **Koppelstuk**, dat correct op de motoras onder in de magnetronoven moet worden gezet.
   Doel: Het koppelstuk zorgt dat het plateau draait.



2. **Loopring**, die u midden in de magnetronoven legt.
   Doel: De loopring ondersteunt het plateau.



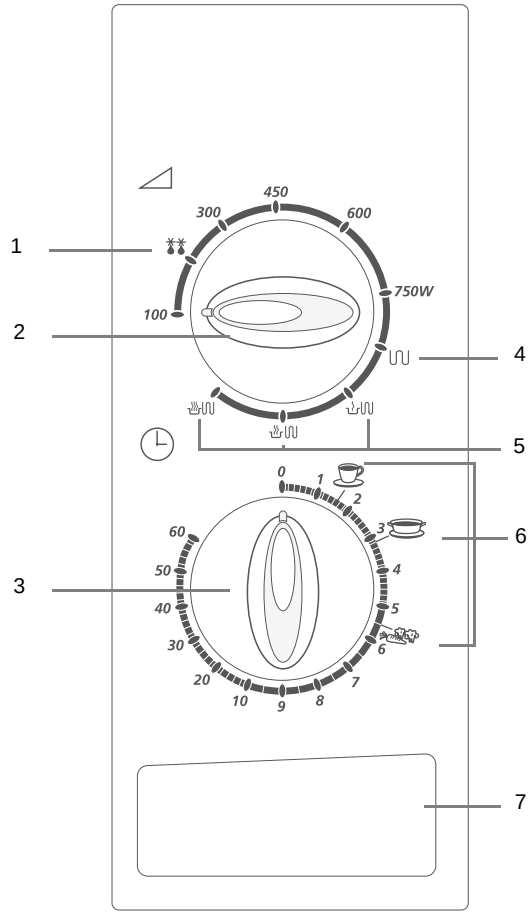
3. **Plateau**, dat u met het middelpunt op het koppelstuk plaatst.
   Doel: Het plateau is het kookvlak. Het is makkelijk uit de oven te nemen om het te reinigen.



4. **Metalen rooster**, voor op het plateau.
   Doel: Het metalen rooster kan bij grillen en combinatieprogramma's worden gebruikt.

☞ Gebruik de oven **NOOIT** als de loopring en het plateau niet zijn geplaatst.

Bedieningspaneel



1. ONTDOOIEN
2. VERMOGEN INSTELLEN
3. BEREIDINGSTIJD INSTELLEN
4. GRILL
5. COMBINATIE STANDEN
6. DIRECT OPWARMEN
7. KNOP OM DEUR TE OPENEN

Indeling van deze handleiding

Met deze SAMSUNG magnetronoven hebt u een verstandige keuze gedaan. Deze handleiding geeft u veel nuttige informatie voor het bereiden van maaltijden met uw magnetronoven.

- ***Maatregelen voor uw veiligheid***
- ***Nuttige accessoires en geschikt serviesgoed***
- ***Handige tips***

Voor in de handleiding vindt u afbeeldingen, met name van het bedieningspaneel, zodat u alle toetsen makkelijker kunt vinden.

In de stapsgewijs beschreven handelingen worden drie symbolen gebruikt.

Let op **Opmerking** **Opgepast**

VOORZORGSMAATREGELEN OM BLOOTSTELLING AAN STERKE STRALING TE VOORKOMEN

Houd u aan de volgende voorzorgsmaatregelen, om blootstelling aan schadelijke microgolven te voorkomen.

(a) Gebruik de magnetronoven nooit zonder vooraf te deur te sluiten. Verander nooit iets aan de deurvergrendelingen of -scharnieren en steek nooit iets in de openingen voor de deurvergrendeling.

(b) Steek nooit iets tussen de deur en de voorkant van de oven. Zorg dat afdichtingen altijd vrij blijven van etensresten of reinigingsmiddelen. Reinig de deur en de deurrubbers na gebruik eerst met een klamme doek en daarna met een droge doek.

(c) Gebruik de magnetronoven nooit als hij beschadigd is. Laat hem eerst repareren door een erkende technicus die speciaal door de fabrikant is opgeleid. Het is van groot belang dat de ovendeur goed afsluit en dat geen van de volgende onderdelen is beschadigd:
(1) Ovendeur, deurafdichtingen en deurrubbers
(2) Deurscharnieren (afgebroken of los)
(3) Netkabel

(d) Laat de magnetronoven alleen nakijken of repareren door een gekwalificeerde technicus die door de fabrikant speciaal is opgeleid voor het herstellen van magnetronovens.

Denk aan uw veiligheid

NL

Belangrijke veiligheidsinstructies

Zorgvuldig doorlezen en bewaren.

Houd u bij het verhitten van voedsel of dranken in uw magnetronoven altijd aan de hieronder aangegeven veiligheidsmaatregelen.

1. Gebruik in de magnetronoven **NOOIT** metalen servies of bestek, zoals:
- metalen bekers of kannen
- servies met opgedrukte gouden of zilveren versieringen
- bestek, gardes, vleesvorken e.d.

Reden: Optredende vonken kunnen de magnetronoven beschadigen.

2. **NOOIT** in de magnetronoven zetten:
- Luchtdichte of vacuüm-afgesloten flessen, bekers, bakjes e.d.
  Voorbeeld: Babymaaltijden
- Voedsel in een schaal of vlies
  Voorbeeld: Eieren, noten, tomaten

Reden: De druk in het voedsel kan het uit elkaar laten springen.
Tip: Schaal of vlies vooraf verwijderen of gaatjes in verpakking prikken.

3. **NOOIT** de magnetronoven inschakelen als hij leeg is.
Reden: De binnenwanden kunnen schade oplopen.
Tip: Laat altijd een glas water in de magnetronoven staan. Dit absorbeert de microgolven als u de magnetron per ongeluk leeg zou inschakelen.

4. Als u de oven inschakelt zonder er iets in te zetten, dan wordt hij door een automatische beveiliging uitgeschakeld. U kunt de oven normaal gebruiken nadat u hem ruim 30 minuten uitgeschakeld hebt gelaten.

5. **NOOIT** de ventilatieopeningen afdekken.
Reden: Door de hitte kan papier of textiel gaan branden.

6. **ALTIJD** ovenwanten gebruiken als u iets uit de magnetronoven wilt halen.
Reden: Veel servies neemt hitte van de magnetronenergie of van verhit voedsel op. Borden of schalen zijn dus heet.

7. De volgende maatregelen verkleinen het gevaar van brand in de oven:
- Leg nooit ontvlambare materialen in de magnetronoven.
- Verwijder sluitklemmetjes van papieren of plastic verpakkingen.
- Gebruik uw magnetronoven nooit om kranten te drogen.
- Als de magnetronoven rook afscheidt, latt de ovendeur dan dicht en trek de netsteker uit de wandcontactdoos.

8. **ALTIJD** extra zorg besteden aan het verhitten van dranken of babymaaltijden.
- Wacht na het uitschakelen van de magnetronoven minimaal 20 seconden, zodat de warmte zich gelijkmatig kan verdelen.
- Roer de maaltijd indien nodig tijdens het koken door en doe dat **ALTIJD** na het verhitten.
- Let op als u een beker na het verhitten uit de oven pakt. Als hij te heet is, kunt u zich verbranden.

Denk aan uw veiligheid (vervolg)

- De drank kan nog borrelend nakoken.
- U kunt nakoken en verbranding verhinderen. Plaats een plastic lepel of glazen staafje in de drank en roer daarmee vóór, tijdens en na het verhitten.
  Reden: Tijdens het verhitten van dranken wordt het kookpunt soms iets later bereikt. Daarom kan de drank plotseling alsnog gaan koken nadat u de beker uit de oven hebt gehaald, zodat u zich zou kunnen verbranden.
- Als u zich brandt:
  * Brandwond minimaal 10 minuten in koud water gedompeld houden
  * Wond afdekken met droge, schone doek
  * Nooit crèmes, lotions of zalf gebruiken
- Gebruik **ALTIJD** een kan of beker die boven breder is dan onder en giet die **NOOIT** tot de rand vol. Dit voorkomt overkoken. Flessen met een smalle nek kunnen bij oververhitting uit elkaar springen.
- **ALTIJD** controleren of een fles of maaltijd voor de baby al voldoende is afgekoeld.
- **NOOIT** de speen op de fles laten zitten, want dan kan de fles door oververhitting exploderen.

9. Zorg dat u nooit de netkabel beschadigt.
- Maak de netkabel nooit met water schoon en leg hem nooit op of tegen hete oppervlakken.
- Gebruik de magnetronoven nooit als de netkabel beschadigd is.

10. Ga op armlengte van de oven stann als u de ovendeur opent.
Reden: Zo voorkomt u verbranding door hete stoom.

11. Houd de binnenkant van de oven schoon.
Reden: Voedselresten of oliespatjes kunnen zich aan de wanden of de bodem hechten, de coating beschadigen en afbreuk doen aan de effectiviteit van de oven.

12. Tijdens het gebruik kunnen “klikgeluiden” optreden, vooral bij ontdooien.
Reden: Dit is een gevolg van het schakelen van het uitgangsvermogen. Die geluiden zijn normaal.

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR UW VEILIGHEID

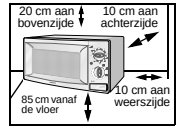
Tijdens de bereiding moet u regelmatig in de oven kijken als u een maaltijd bereidt in weggooiverpakkingen van geplastificeerd papier of ander brandbaar materiaal.

BELANGRIJK

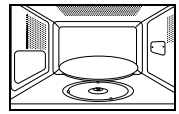
NOOIT kinderen de magnetronoven laten bedienen. Kinderen **NOOIT** alleen laten bij de ingeschakelde magnetron. **NOOIT** voor kinderen interessante voorwerpen boven of in de magnetronoven leggen.

Magnetronoven installeren

Zet de oven op een egaal en waterpas werkvlak dat sterk genoeg is om zijn gewicht te dragen.



1. Let er bij installatie van de magnetron op dat er aan alle kanten voldoende ventilatieruimte overblijft. Aan de achterkant en de zijkanten moet deze ruimte minstens 10 cm zijn, aan de bovenkant 20 cm en minimaal 85 cm vanaf de vloer.



2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de oven. Plaats de loopring en het plateau. Zorg dat het plateau onbelemmerd kan draaien.

3. Bij plaatsing van de magnetron moet u erop letten dat de stekker bereikbaar blijft.

☛ Blokkeer **NOOIT** de ventilatieopeningen, want dan kan oververhitting optreden. Dan schakelt de oven automatisch uit en doet niets tot hij voldoende is afgekoeld.

☛ In verband met uw veiligheid moet u de oven altijd aansluiten op een geaard stopcontact met 230 V wisselspanning en een netfrequentie van 50 Hz AC. Als de netkabel van het apparaat beschadigd is, neem dan contact op met uw leverancier voor het monteren van een nieuwe kabel van het juiste type (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Let op het opgenomen vermogen van de magnetronoven. Kies bijvoorbeeld een verlengkabel die minimaal dezelfde specificaties als de bijgeleverde netkabel heeft.

☛ Zet de magnetronoven **NIET** op een plek waar het heet of vochtig kan zijn. Voorbeeld: Niet bij een gewone gasoven of een radiator.

☛ Reinig de binnenkant van de magnetronoven en de deurrubbers even met een klamme doek als u de nieuwe oven in gebruik neemt.

Suggesties voor het oplossen van problemen

Treedt een van de hieronder aangegeven problemen op, probeer het dan met de vermelde suggesties op te lossen.

- Dit is normaal.
  - Condensvorming in de oven
  - Luchtstroming rond de deur en de ovenbehuizing
  - Lichtweerkaatsing rond de deur en de ovenbehuizing
  - Stoom rond de deur en uit de ventilatieopeningen

- De oven doet niets als u de knop **TIJD** verdraait
  - Is de deur goed gesloten?

- Maaltijd wordt helemaal niet gekookt.
  - Hebt u de bereidingstijd goed ingesteld?
  - Is de deur goed gesloten?
  - Misschien is het stroomverbruik van de oven zo hoog dat een zekering is doorgesmolten.

- Voedsel wordt oververhit of blijft te koud.
  - Hebt u voor deze soort voedsel de juiste bereidingstijd ingesteld?
  - Hebt u het juiste vermogen ingesteld?

- In de oven ontstaan vonken of knetterende geluiden.
  - Hebt u serviesgoed met een metaalhoudende sieropdruk in de oven gezet?
  - Hebt u metalen bestek of keukengerei in de oven geplaatst?
  - Bevindt aluminiumfolie zicht dicht bij de wanden van de ovenruimte?

- De oven stoort op de radio of de televisie.
  - Tijdens het gebruik kan de oven enige storing op de radio of televisie veroorzaken. Dit is normaal. U lost dit probleem op door de oven op grotere afstand van televisies, radio's of antennes op te stellen.

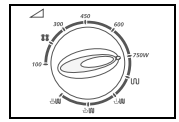
✉ Als de bovenstaande suggesties het probleem niet verhelpen, neem dan contact met uw leverancier of met de technische dienst van SAMSUNG.

Koken/opwarmen

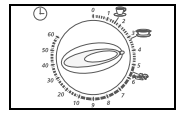
NL

De volgende stappen geven aan hoe u een maaltijd kookt of opwarmt. Controleer ALTIJD de instellingen voordat u de oven in gebruik achterlaat.

Zet het voedsel midden op het plateau. Sluit de deur.



1. Stel met de draaiknop **VERMOGEN** het maximale vermogen in.
(MAXIMUMVERMOGEN: 750W)



2. Stel met de draaiknop **TIJD** de bereidingstijd in.
Resultaat: De lamp in de ovenruimte gaat aan, het plateau gaat draaien en het koken begint.

☛ Schakel de oven **NOOIT** in als hij leeg is.

✉ Tijdens het verwarmen kunt u het vermogen tussentijds aanpassen door het verdraaien van de knop **VERMOGEN**.

Vermogen

U hebt de keuze uit de hieronder aangegeven vermogens.

Niveau	Vermogen	
	MAG.	GRILL
HOOG	750 W	-
MIDDEL / HOOG	600 W	-
GEMIDDELD	450 W	-
MIDDEL / LAAG	300 W	-
ONTDOOIEN(⁂)	180 W	-
LAAG / VERWARMEN	100 W	-
GRILL	-	1000 W
COMBINATIE (⩩)	300 W	1000 W
COMBINATIE (⩩)	450 W	1000 W
COMBINATIE (⩩)	600 W	1000 W

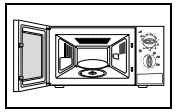
✉ Als u het niveau verhoogt, dan moet de tijd worden verkert.

✉ Als u het niveau verlaagt, dan moet de tijd worden verlengd.

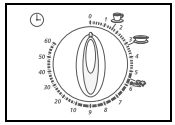
NL

Bereiding stoppen

U kunt de bereiding op elk moment onderbreken om te controleren of het voedsel gaar is.

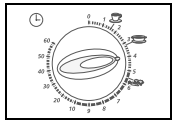


1. Om te onderbreken, open de deur.
   Resultaat: Programma stopt. Sluit de deur als u de bereiding wilt voortzetten.



2. Om te stoppen, draai de knop **TIJD** naar de stand “0”.

Bereidingstijd aanpassen

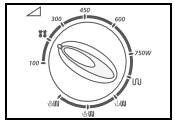


Pas de resterende bereidingstijd aan door de knop **TIJD** te verdraaien.

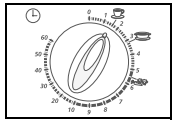
Handmatig ontdooien

Met de ontdooifunctie kunt u vlees, gevogelte, vis of brood/cake ontdooien.

Leg het bevroren voedsel midden op het plateau en sluit de deur van de oven.



1. Zet de draaiknop **VERMOGEN** in de stand voor ontdooien ⁑ (180W).

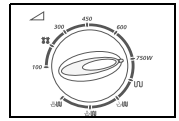


2. Stel met de draaiknop **TIJD** de gewenste tijd in.
   Resultaat: Het ontdooien begint.

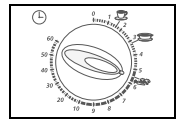
✉ Ontdooi alleen voedsel dat geschikt is voor een magnetron.

Functie voor opwarmen/bereiden

Zet het voedsel midden op het plateau. Sluit de deur.



1. Draai de knop **VERMOGEN** naar het maximale vermogen.



2. Draai de knop **TIJD** in de stand voor opwarmen (dranken, soep/saus en verse groenten).

✉ Ontdooi alleen voedsel dat geschikt is voor een magnetron.

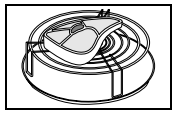
Instellingen voor direct opwarmen/bereiden

Nu volgen enkele tips en aanbevelingen voor opwarmen of bereiden van voedsel met de optie direct opwarmen/bereiden.

Symbool	Gerecht	Vermogen	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Nawarmtijd
	Dranken	750 W	150 ml	1 min 35 sec	1-2 min.
	Soep/saus (koud)	750 W	200-250 g	3 min 10 sec	2-3 min.
	Verse groenten	750 W	300-350 g	5 min 30 sec	3 min.

Serviesgoed

Gebruik magnetronbestendige materialen; gebruik geen plastic bakjes, borden, papieren bekers, papieren doekjes, etc.

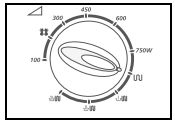


Gebruik bij gecombineerde bereiding (magnetron + grill) alleen materiaal dat geschikt is voor een magnetronoven en een gewone oven. Metalen voorwerpen, zoals pannen of bestek, kunnen schade aan uw magnetron toebrengen.

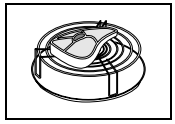
✉ Op pagina 8 vindt u meer informatie over geschikte materialen.

Grillen

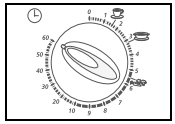
Met de grill kunt u een gerecht snel verhitten en tegelijk bruinen, zonder de magnetronfunctie. Hiervoor is uw magnetronoven uitgerust met een metalen grillrooster.



1. Verwarm de grill tot de gewenste temperatuur, zet de draaiknop **VERMOGEN** op het grill symbool (⎍) en kies met de draaiknop **TIJD** de gewenste tijd.



2. Doe ovenwanten aan, open de deur en plaats het gerecht op het rooster.



3. Stel met de draaiknop **TIJD** de gewenste tijd in (voorbeeld: 60 minuten).
Resultaat: Het combinatieprogramma start.

✉ Het geeft niet als het verwarmingselement aan- en afslaat tijdens het grillen. Dit systeem is zo ontworpen dat de oven niet oververhit kan raken.

☛ Gebruik altijd ovenwanten als u de borden uit de oven haalt, ze zijn erg heet.

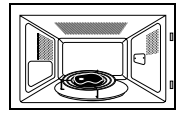
Microgolven en grill combineren

Voor snelle bereiding en tegelijk bruinen kunt u microgolven en grill tegelijk gebruiken.

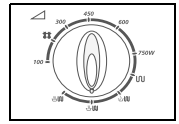
NL

☛ Gebruik **ALTIJD** serviesgoed dat geschikt is voor een magnetron en een oven. Schalen van glas of aardewerk zijn ideaal omdat de microgolven dan gelijkmatig in het voedsel kunnen doordringen.

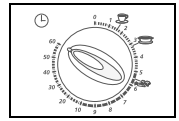
☛ Gebruik **ALTIJD** ovenwanten als u iets in de oven wilt doen, want de inhoud wordt extreem heet.



1. Open de deur via de grote knop rechtsonder op het bedieningspaneel. Leg het voedsel op het rooster en zet het rooster op het plateau. Sluit de deur.



2. Stel met de draaiknop **VERMOGEN** het gewenste vermogen in (⎍ , ⎍ , ⎍).



3. Stel met de draaiknop **TIJD** de gewenste tijd in (voorbeeld: 60 minuten).
Resultaat: Het combinatieprogramma start.

✉ Het maximale magnetronvermogen voor de combinatiefunctie magnetron en grill is 600 W.

Geschikt kookgerei

NL

De microgolven van de magnetron moeten in het gerecht kunnen doordringen zonder dat zij door het serviesgoed of wat anders worden weerkaatst of geabsorbeerd.

Daarom moet vooral serviesgoed zorgvuldig worden gekozen. Materialen met een aanduiding die duidt op geschiktheid voor een magnetron zijn probleemloos te gebruiken.

Hieronder volgt een overzicht van diverse typen kookgerei en is aangegeven of en hoe zij in een magnetronoven gebruikt kunnen worden.

Materiaal	Geschikt voor magnetron	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kan beperkt worden gebruikt als bescherming tegen oververhitting. Als veel folie wordt gebruikt of als het te dicht bij de wanden komt, kunnen echter vonken optreden.
Bruinplateau	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Servies en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en glas zijn meestal bruikbaar, behalve als het een metaalhoudende sieropdruk bevat.
Weggooiverpakkingen van polyester en karto	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn in deze materialen verpakt.
Verpakkingen van fast-food		
• Polystyrenen bekers en bakjes	✓	Bruikbaar om een gerecht op te warmen, maar polystyreen kan door oververhitting smelten.
• Papier of kranten	✗	Kunnen in brand vliegen.
• Recycle-papier of metalen randjes	✗	Kan leiden tot vonkvorming.
Glas		
• Vuurvaste ovenschalen	✓	Bruikbaar, behalve als zij zijn versierd met metaalhoudende opdruk.
• Dun glaswerk	✓	Bruikbaar voor opwarmen van voedsel of dranken. Erg dun glas kan breken of springen als het plotseling sterk wordt verhit.
• Glazen bekers of kommen	✓	Deksel verwijderen. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schotels of borden	✗	Kunnen vonken of brand veroorzaken.
• Sluitingen voor diepvriesverpakkingen	✗	
Papier		
• Borden, bekers, zakdoekjes en keukenrol	✓	Alleen voor opvangen van overmatig vocht en voor korte bereidingstijd.
• Recycle-papier	✗	Kan tot vonken leiden.
Plastic		
• Bakjes	✓	Vooral hittebestendig thermoplastic. Andere plastics kunnen bij hoge temperaturen vervormen of van kleur veranderen. Gebruik geen melamine-plastics.
• Plasticfolie	✓	Bruikbaar om vocht vast te houden, maar mag niet met voedsel in contact komen. Verwijder deze folie voorzichtig, want er kan stoom vrijkomen.
• Diepvrieszakken	✓ ✗	Alleen indien kookbestendig of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht blijven, dus prik er vooraf gaatjes in.
Was- of vetvrij papier	✓	Bruikbaar om vocht vast te houden en spatten te verhinderen.

✓ :geschikt
✗ :ongeschikt
✓✗ :onzeker

Bereidingstips

MICROGOLVEN

Microgolven dringen in het voedsel door, aangetrokken en geabsorbeerd door water, vet en suiker in het gerecht.
De microgolven versnellen de beweging van moleculen in het voedsel. Die versnelde bewegingen leiden tot meer wrijving. Daaruit ontstaat hitte, die zorgt dat het voedsel wordt gekookt.

VERWARMEN

Kookgerei voor magnetron
Kookgerei moet doorlatend zijn voor microgolven, anders werkt de magnetronfunctie niet optimaal. De opgewekte magnetronstraling wordt teruggekaatst door metalen, zoals roestvrij staal, aluminium en koper, maar doordringt aardewerk, glas, porselein, plastic, papier en hout. Daarom mag u nooit metalen pannen of schalen in de magnetron zetten.

Gerechten die u in magnetron kunt bereiden
In de magnetron kunt u veel soorten voedsel bereiden, waaronder ingevroren of verse groenten, fruit, pasta, rijst, brood, boontjes, vis en vlees, maar ook sauzen, soepen, soufflés, jam en chutney. In het algemeen geldt dat de magnetron ideaal is voor gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt ook boter of chocolade smelten (zie hoofdstuk met speciale tips).

Afdekken tijdens bereiden
Het is zeer belangrijk dat u gerechten tijdens het bereiden in de magnetron afdekt, want de opstijgende waterdamp draagt bij aan het verwarmingsproces. U kunt een gerecht op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld door een bord er omgekeerd op te leggen, met een plastic deksel of met magnetronfolie.

Nawarmtijden
Neem na het bereiden van een gerecht de nawarmtijd in acht, want die is belangrijk om in het hele gerecht een gelijkmatige temperatuur te laten ontstaan.

Bereidingstips voor diepvriesgroenten

Gebruik een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Stel de minimale bereidingstijd in en bereid het gerecht afgedekt (zie tabel). Verwarm het gerecht tot het naar wens is.
Roer twee keer tijdens de bereiding en één keer erna. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Dek het gerecht tijdens de nawarmtijd af.

Gerecht	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarmtijd(min.)	Aanbevelingen
Spinazie	150g	600W	5½-6½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Broccoli	300g	600W	10-11	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Erwtjes	300g	600W	8-9	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Sperziebonen	300g	600W	10-11	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepels) koud water toe.
Gemengde groenten (worteltjes/ erwtjes/maïs)	300g	600W	9-10	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Gemengde groenten (Chinese wijze)	300g	600W	8½-9½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.

NL

Bereidingstips voor verse groenten

Gebruik een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Voeg 30 - 45 ml koud water (2 - 3 eetlepels) toe per 250 g, voor zover (zie tabel) niet anders is aangegeven. Stel de minimale bereidingstijd in en bereid het gerecht afgedekt (zie tabel). Verwarm het gerecht tot het naar wens is.
Roer één keer tijdens de bereiding en nogmaals erna. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Laat het gerecht afgedekt 3 minuten nawarmen.

Tip: Snijd de verse groenten in stukjes van gelijke grootte. Hoe kleiner elk stukje is, hoe sneller het gerecht klaar is.

Alle verse groenten moeten altijd met het maximumvermogen (750 W) worden gekookt.

Gerecht	Hoeveelheid	Tijd (min.)	Nawarmtijd(min.)	Aanbevelingen
Broccoli	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Snijd in roosjes van gelijke grootte en leg die met de stelen naar het midden.
Spruitjes	250g	6½-7½	3	Voeg 60 - 75 ml (5 - 6 eetlepels) water toe.
Worteltjes	250g	5-6	3	Snijd de worteltjes in schijfjes van gelijke grootte.
Bloemkool	250g 500g	5½-6 9½-10	3	Snijd in roosjes van gelijke grootte. Halveer grote roosjes en leg die met de stelen naar het midden.
Courgettes	250g	4-4½	3	Snijd courgettes in schijfjes. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Verwarm tot ze beetgaar zijn.
Aubergines	250g	4½-5	3	Snijd de aubergines in schijfjes en besprenkel ze met 1 eetlepel citroensap.
Prei	250g	5-5½	3	Snijd de prei in dikke schijven.
Champignons	125g 250g	1½-2 3½-4	3	Bereid champignons in hun geheel of in stukjes. Voeg geen water toe. Besprenkel ze met citroensap. Kruiden met zout en peper. Laten uitlekken voor het serveren.
Uien	250g	5-6	3	Snijd uien in schijfjes of halveer ze. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe.
Paprika	250g	4½-5	3	Snijd de paprika in kleine stukjes.
Aardappels	250g 500g	5-6 9-10	3	Weeg de geschilde aardappels en snijd ze in stukken van gelijke grootte.
Koolrabi	250g	5-5½	3	Snijd de koolrabi in kleine blokjes.

Bereidingstips(vervolg)

Bereidingstips voor rijst en pasta

Rijst: Gebruik een grote schaal van pyrexglas met deksel, want tijdens de bereiding zet de rijst tot de dubbele hoeveelheid uit. Bereid de rijst afgedekt. Na de bereiding roert u het gerecht door, dan laat u het nawarmen en daarna voegt u zout of kruiden en boter toe.
Opmerking: Na het bereiden is misschien niet al het kookvocht geabsorbeerd.

Pasta: Gebruik een grote schaal van pyrexglas. Voeg water en een snufje zout toe en roer goed door.
Roer af en toe tijdens het bereiden en erna. Laat de pasta afgedekt nawarmen en laat het na daarna goed uitlekken.

Gerecht	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarmtijd(min.)	Aanbevelingen
Witte rijst (voorgekookt)	250g	750W	17-18	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Zilvervliesrijst (voorgekookt)	250g	750W	22-23	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst + wilde rijst)	250g	750W	18-19	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst + granen)	250g	750W	19-20	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250g	750W	11-12	5	Voeg 1 liter heet water toe.

OPWARMEN

Uw magnetron verwarmt voedsel veel sneller dan gewone ovens en kookplaten. Gebruik de aangegeven vermogens en opwarmtijden in de volgende tabel als richtlijn. De tijden in de tabel komen overeen met dranken met een temperatuur van +18 tot +20°C of koud voedsel met een temperatuur van +5 tot +7°C.

Plaatsen en afdekken

- Verwarm geen grote hoeveelheden voedsel, zoals stukken vlees. Vaak droogt het voedsel uit voordat het binnenin warm is. U kunt beter kleinere hoeveelheden opwarmen.

Vermogens en roeren

Soms kunt u voedsel verwarmen op 750 W terwijl ander voedsel verwarmd moet worden op 600 W, 450 W of zelfs 300 W.
Neem de tabellen als richtlijn. In het algemeen is het beter voedsel op een lagere stand te verwarmen, bijvoorbeeld bij delicatessen, grote hoeveelheden of bij voedsel dat snel opwarmt (bijvoorbeeld een pasteitje).
Roer het voedsel goed door en draai het om tijdens het opwarmen. Dan bereikt u het beste resultaat. Roer het voedsel indien mogelijk nogmaals door alvorens het te serveren.

- Let vooral goed op bij het verwarmen van dranken en babyvoeding. U kunt nakoken en verbranding verhinderen door vóór, tijdens en na het verhitten te roeren. Laat het voedsel in de magnetron staan tijdens het nawarmen. Plaats een plastic lepel of glazen staafje in de drank.
Laat het voedsel niet te heet worden, want dat bederft de smaak.
U kunt het beste de bereidingstijd laag inschatten, daarna kunt u indien nodig wat extra tijd toevoegen.

Tijden voor verwarmen en nawarmen

Als u voedsel voor de eerste keer verwarmt, kunt u het beste noteren hoeveel tijd u nodig had. Dan weet u dat voor de volgende keer.
Controleer altijd of het voedsel overal gelijkmatig is verhit.

- Laat het voedsel na opwarmen een tijdje staan, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld.

De aanbevolen nawarmtijd na opwarmen is 2 tot 4 minuten, behalve als in de tabel een andere tijd is aangegeven.
Let vooral goed op bij het verwarmen van dranken en babyvoeding. Zie ook het hoofdstuk met de veiligheidsmaatregelen.

Bereidingstips(vervolg)

DRANKEN OPWARMEN

Zorg altijd voor een nawarmtijd van minstens 20 seconden nadat de oven is uitgeschakeld. Dan ontstaat een gelijkmatige temperatuur. Roer indien nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. U kunt nakoken en verbranding verhinderen. Plaats een plastic lepel of glazen staafje in de drank en roer daarmee vóór, tijdens en na het verhitten.

VERWARMEN VAN BABYVOEDING

Babyvoeding:
Doe de babyvoeding in een diep bord en dek dit af met een plastic deksel. Roer goed na het opwarmen! Laat het voedsel 2 tot 3 minuten staan alvorens het te serveren. Roer nogmaals en controleer de temperatuur. Aanbevolen temperatuur voor het serveren: tussen de 30 en 40°C.

Babymelk:
Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Verwarm zonder deksel. Verwarm een babyfles nooit met de speen op de fles, want dan kan die fles springen of oververhit raken. Schud goed voor het nawarmen en nogmaals vóór het voeden! Controleer altijd de temperatuur van de babymelk of de babyvoeding voordat u de baby gaat voeden. Aanbevolen temperatuur: ca. 37°C.

Opmerking:
Om verbranding te voorkomen moet de temperatuur van de babyvoeding altijd worden gecontroleerd voordat u de baby gaat voeden. Gebruik het vermogen en de tijd in de tabel op de volgende pagina als richtlijn voor het verwarmen.

Verwarmen babyvoeding en melk
Gebruik het vermogen en de tijd aangegeven in deze tabel als richtlijn voor het verwarmen.

Gerecht	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarmtijd(min.)	Aanbevelingen
Babyvoeding (groente en vlees)	190g	600W	30sec.	2-3	Doe de voeding in een diep bord. Verwarm afgedekt. Roer na het verwarmen. Laat de voeding 2 tot 3 minuten staan. Roer de voeding vóór het voeden goed door en controleer de temperatuur.
Babypap (granen + melk + fruit)	190g	600W	20sec.	2-3	Doe de pap in een diep bord. Verwarm afgedekt. Roer door na het verwarmen. Laat de pap 2 tot 3 minuten staan. Roer de pap vóór het voeden goed door en controleer de temperatuur.
Babymelk	100ml 200ml	300W	30-40 sec. 1min. tot 1min. 10 sec.	2-3	Roer de melk goed door en giet hem in een gesterilis-eerde glazen fles. Zet de fles midden op het plateau. Verwarm onafgedekt. Schud goed en laat de melk minstens 3 minuten staan. Schud de fles goed vóór het voeden en controleer de temperatuur.

Verwarmen van dranken en voedsel

Gebruik het vermogen en de tijd aangegeven in de volgende tabel als richtlijn voor het verwarmen.

Gerecht	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarmtijd(min.)	Aanbevelingen
Dranken (koffie, melk, thee, water op kamertemperatuur)	150 ml (1 kop) 250 ml (1 mok)	750W	1½-2 2-2½	1-2	Doe de drank in een ovenvaste kop of mok en dek deze niet af. Plaats de kop (150ml) of mok (250ml) in het midden van het draaiplateau. Voor en na het nagaren goed roeren.
Soep (koud)	250g 450g	750W	3-3½ 4-4½	2-3	Schenk in een diep bord. Dek af met een plastic deksel. Roer goed door na het opwarmen. Roer nogmaals vóór het serveren.
Stoofschotel (koud)	350g	600W	5-6	2-3	Doe de stoofschotel in een diep bord. Dek af met een plastic deksel. Roer af en toe tijdens het opwarmen en nogmaals vóór het nawarmen en serveren.
Pasta met saus (koud)	350g	600W	4-5	3	Doe de pasta (bijv. spaghetti of noedels) op een plat bord. Dek af met magnetron-folie. Roer vóór het serveren.
Gevulde pasta met saus (koud)	350g	600W	4½-5½	3	Doe de gevulde pasta (bijv. ravioli, tortellini) in een diep bord. Dek af met magnetron-folie. Roer af en toe tijdens het opwarmen en nogmaals vóór het nawarmen en serveren.
Kant-en-klaar maaltijd (koud)	300g 400g	600W	5-6 6-7	3	Leg een maaltijd bestaande uit 2 of 3 gekoelde gedeelten op een ovenvast bord. Dek dit af met magnetronfolie.
Ingevroren kant-en-klaar maaltijd	300g 400g	600W	11½-12½ 13-14	4	Plaats een magnetron-bestendig bord met de ingevroren (-18°C) kant-en-klaar maaltijd op het draaiplateau. Maak met een vork gaatjes in het plastic of dek het af met magnetron-folie. Na het opwarmen 4 minuten laten nagaren.

NL

ONTDOOIEN

Met een magnetron kunt u bevroren voedsel prima ontdooien. Een magnetron ontdooit het voedsel goed en snel. Dit kan een groot voordeel zijn als u onverwacht gasten krijgt.

Bevroren gevogelte moet volledig ontdooid zijn voor het koken. Verwijder alle metalen draadjes of lipjes en al het verpakkingsmateriaal, zodat het vocht dat vrijkomt bij het ontdooien goed kan weglopen.

Leg het bevroren voedsel onafgedekt op een bord. Draai het halverwege de ontdooitijd om en verwijder zo snel mogelijk overtollig vocht en de organen.

Controleer regelmatig of het voedsel niet warm aanvoelt. Als kleine en dunne stukken van het bevroren voedsel warm worden, kunnen deze tijdens het ontdooien beschermd worden door stukjes aluminium folie.

Als het gevogelte aan de buitenkant warm wordt, stop dan met het ontdooien en laat het 20 minuten staan voordat u verder gaat met ontdooien.

Laat de vis, het vlees of het gevogelte even staan om het te laten nadooien. Deze tijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Kijk in onderstaande tabel.

Tip: Dunne stukken voedsel ontdooien beter dan dikke. Kleine stukken hebben minder tijd nodig dan grote. Houd hier rekening mee bij het invriezen en ontdooien van voedsel.

Gebruik de volgende tabel als richtlijn bij het ontdooien van voedsel met een temperatuur tussen - 18 en - 20°C.

Bevroren voedsel moet altijd worden ontdooid met op de ontdooistand (180W, ⁂).

Gerecht	Hoeveelheid	Tijd (min.)	Nawarmtijd(min.)	Aanbevelingen
Vlees				
Gehakt	500g	10-12	5-20	Doe het vlees op een bord. Bescherm de dunnere randen met aluminiumfolie. Draai het vlees halverwege de ontdooitijd om!
Varkenslapjes	250g	7-8		
Gevogelte				
Stukjes kip	500g (2stuks)	12-14	15-40	Stukjes kip legt u met het vel naar beneden op een plat bord. Een hele kip legt u met de borst naar beneden op een plat bord. Bescherm de dunnere delen, zoals de vleugels en poten met aluminiumfolie. Draai de kip halverwege de ontdooitijd om!
Hele kip	1000g	25-28		
Vis				
Visfilet	250g (2stuks)	6-7	5-20	Leg de bevroren vis in het midden van een plat bord. Leg de dunne delen onder de dikkere delen. Bescherm de smalle uiteinden met aluminiumfolie. Draai de vis halverwege de ontdooitijd om!
	400g (4stuks)	11-13		
Fruit				
Bessen	250g	6-7	5 - 10	Verdeel het fruit over een platte, ronde glazen schaal (met een grote diameter).
Brood				
Broodjes (ieder ca. 50g)	2 stuks	1½-2	5 - 10	Leg de broodjes in een cirkel of het brood horizontaal op keukenpapier in het midden van het plateau. Draai het brood halverwege de ontdooitijd om!
	4 stuks	3-4		
Toast/ Sandwich	250g	4-5		
Duits brood (tarwe en rogge)	500g	8-10		

Bereidingstips(vervolg)

GRILL

Het verwarmingselement voor de grill zit tegen de bovenkant van de magnetron. Het werkt als de deur dicht is en het plateau draait. Doordat het plateau ronddraait wordt het voedsel gelijkmatiger bruin. Als u de grill 4 minuten voorverwarmt, wordt het voedsel sneller bruin.

Kookgerei voor grillen

Moet vuurvast zijn en mag van metaal zijn. Gebruik geen plastic kookgerei, dit kan smelten.

Voedsel dat u kunt grillen

Karbonade, worstjes, biefstuk, hamburgers, plakjes bacon en ham, plakjes vis, sandwiches en alle soorten tosti's.

BELANGRIJKE OPMERKING:

Als alléén de grill wordt gebruikt, zorg er dan voor dat het verwarmingselement voor de grill tegen de bovenkant in horizontale positie staat en niet tegen de achterwand in de verticale positie. Onthoud dat het voedsel op het bovenste rooster geplaatst moet worden, tenzij dit anders wordt aangegeven.

MAGNETRON + GRILL

Deze bereidingsinstelling combineert de stralingswarmte van de grill met de snelheid van het koken met de magnetron. De instelling werkt alleen als de deur dicht is en het plateau draait. Doordat het plateau ronddraait, wordt het voedsel gelijkmatig bruin. Op dit model zijn drie gecombineerde instellingen beschikbaar: 600 W + Grill, 450 W + Grill en 300 W + Grill.

Kookgerei voor bereiding met magnetron + grill

Gebruik kookgerei waar de microgolven doorheen gaan. Het kookgerei moet vuurvast zijn. Gebruik geen metalen kookgerei in de combinatiefunctie. Gebruik geen plastic kookgerei, dit kan smelten.

Voedsel geschikt voor bereiding met magnetron + grill

Voedsel dat opgewarmd moet worden en een bruin korstje moet krijgen is geschikt voor bereiding met de combinatiefunctie (bijv. pasta). Ook voedsel met een korte bereidingstijd en dat een bruin korstje moet krijgen is geschikt voor de combinatiefunctie. Deze functie kan ook gebruikt worden voor grotere hoeveelheden voedsel met een bruin en knapperig laagje (bijv. stukjes kip, draai deze halverwege de bereidingstijd om.) Kijk in de grill-tabel voor meer informatie.

BELANGRIJKE OPMERKING:

Als u de combinatiefunctie (magnetron en grill) gebruikt, zorg er dan voor dat het verwarmingselement van de grill tegen de bovenkant in horizontale positie staat en niet tegen de achterwand in de verticale positie. Het voedsel moet op het bovenste rooster worden geplaatst, tenzij een andere plaats wordt aangeraden. Anders moet u het direct op het plateau zetten. Zie de instructies in de volgende tabel.

U moet het voedsel omdraaien als u het aan beide zijden wilt bruinen.

Gerechten grillen

Wanneer u verse of ingevroren gerechten wilt grillen, moet u de magnetron met de grillfunctie eerst voorverwarmen.

Gebruik de in onderstaande tabel genoemde vermogenstanden en tijden als richtlijn bij het grillen.

Vers voedsel	Hoeveelheid	Voorverwarmen (min.)	Vermogen	1. zijde Tijd (min.)	2. zijde Tijd (min.)	Aanbevelingen
Sneetje toast	4stuks (4 x 25 g)	5	Alléén grill	6-7	5-6	Leg de sneetjes brood naast elkaar op het rooster.
Broodjes (voorgebakken)	2-4stuks	3	Alléén grill	3-4	2-3	Leg de broodjes in een cirkel met de onderkant op het plateau.
Gegrilde tomaten	250g (2 stuks)	5	300 W + Grill	5½-6½	--	Snijd de tomaten in tweeën. Doe er kaas op. Leg ze in een cirkel in een schaal van pyrexglas. Zet deze op het rooster.
Tosti Hawaii	2stuks (300g)	5	300 W + Grill	7-9	--	Rooster eerst de sneetjes brood. Leg het brood met het beleg op het rooster. Leg 2 tosti's tegenover elkaar op het rooster. Laat 2 - 3 minuten staan.
Kippenvleugels (gekoeld)	400-500 g (6 stuks)	5	300 W + Grill	11-13	10-12	Smeer de kipdelen zoals kippenvleugels of drumsticks in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel op het rooster met de botten naar het midden. Na het grillen 2-3 minuten laten nagaren.

NL

Gerechten grillen (vervolg)

Vers voedsel	Hoeveel-heid	Voorver-warmen (min.)	Vermo -gen	1. zijde Tijd (min.)	2. zijde Tijd (min.)	Aanbevelingen
Gebakken aardappels	500g	5	450 W + Grill	10-12	--	Snijd de aardappels in tweeën. Leg ze in een cirkel op het rooster met de gesneden kant naar de grill gericht.
Pasta (bevroren)	400g	---	600 W + Grill	14-16	3-4	Doe de bevroren pasta (-18°C), bijvoorbeeld lasagne, tortellini of cannelloni, in een geschikte ovenvaste glazen schaal en plaats deze op het rooster.
Gegratineer de vis (bevroren)	400g	---	600 W + Grill	16-18	3-4	Doe de bevroren (-18°C) gegratineerde vis in een geschikte ovenvaste glazen schaal en plaats deze op het rooster.
Mini-pizza's (bevroren)	250g (8 stuks)	---	300 W + Grill	12-13	---	Plaats de bevroren mini-pizza's (-18°C) of mini-quiches in een cirkel op het rooster.
Kruimeltaart (bevroren)	200-250g (1-2 stuks)	---	300 W + Grill	4-6	---	Leg de bevroren stukken taart (-18°C) naast elkaar op het rooster. Na het ontdooien 5 minuten laten nagaren.

SPECIALE TIPS

BOTER SMELTEN
Doe 50 g boter in een kleine, diepe, glazen schaal. Dek deze af met een plastic deksel.
Verwarm 30 tot 40 seconden op 750 W, tot de boter gesmolten is.

CHOCOLADE SMELTEN
Doe 100 g chocolade in een kleine, diepe, glazen schaal.
Verwarm 3 tot 5 minuten op 450 W, tot de chocolade gesmolten is.
Roer een paar keer tijdens het smelten.

GEKRISTALLISEERDE HONING SMELTEN
Doe 20 g gekristalliseerde honing in een kleine, diepe, glazen schaal.
Verwarm 20 tot 30 seconden op 300 W, tot de honing gesmolten is.

GELATINE SMELTEN
Leg droge blaadjes gelatine (10 g) 5 minuten in koud water.
Doe de uitgeknepen gelatine in een kleine schaal van pyrexglas.
Verwarm 1 minuut op 300 W.
Roer door na het smelten.

GLAZUUR (VOOR TAART EN CAKE)
Meng instantglazuur (ongeveer 14 g) met 40 g suiker en 250 ml koud water.
Verwarm onafgedekt 3 ½ tot 4 ½ minuten op 750 W in een schaal van pyrexglas, tot het glazuur doorzichtig wordt. Roer twee keer tijdens het verwarmen.

JAM MAKEN
Doe 600 g fruit (bijvoorbeeld verschillende bessen) in een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Doe er 300 g suiker bij en roer goed. Verwarm 10 tot 12 minuten op 750 W.
Roer enkele keren tijdens het verwarmen. Doe de jam meteen in glazen jampotjes met schroefdeksel. Laat deze 5 minuten met de deksel erop staan.

PUDDING MAKEN
Meng de puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de aanwijzingen op de verpakking en roer goed. Gebruik een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Verwarm afgedekt 6 ½ tot 7 ½ minuten op 750 W. Roer enkele keren tijdens het verwarmen.

AMANDELEN ROOSTEREN
Spreid 30 g amandelschaafsel gelijkmatig uit op een middelgroot bord.
Roer enkele keren door tijdens het roosteren: 3 ½ tot 4 ½ minuten op 600 W.
Laat het nog 2 tot 3 minuten in de oven staan. Gebruik ovenwanten als u het bord uit de oven haalt!

Magnetronoven schoonmaken

De volgende onderdelen van uw magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om te voorkomen dat vet- en etensresten gaan vastkoeken:

- ***Binnen- en buitenwanden***
- ***Deur en deurrubbers***
- ***Plateau en loopring***

☛ Zorg dat de deurrubbers **ALTIJD** schoon zijn en dat de ovendeur goed sluit.

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een lauwwarm sopje. Daarna zeepresten verwijderen en goed droogmaken.

2. Verwijder spatten en vlekken van de binnenwand en de loopring met een doekje met zeepsop. Dan afspoelen en droogmaken.

3. Om geurtjes en vastzittende etensresten te verwijderen plaatst u een kopje aangelengd citroensap op het plateau en schakelt u de magnetron 10 minuten met vol vermogen in.

4. Maak het plateau dat in de vaatwasmachine kan schoon als dat nodig is.

✉ Zorg dat er **NOOIT** water in de ventilatieuitgangen wordt gemorst. Gebruik NOOIT bijtende, schurende of chemische reinigingsmiddelen. Zorg bij het schoonmaken van de deurafdichtingen dat geen vuilresten:
- gaan vastkoeken,
- en verhinderen dat de deur goed sluit.

✉ Maak de magnetron na ieder gebruik direct schoon met een mild schoonmaakmiddel, maar laat de magnetronoven eerst afkoelen om verwondingen te voorkomen.

Technische gegevens

SAMSUNG streeft continu naar produktverbetering. Zowel de technische gegevens als de inhoud van deze handleiding kan daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	**G2712N**
Netspanning	230V ~ 50 Hz
Opgenomen vermogen	
Microgolffunctie	1100 W
Grill	1000 W
Combinatieprogramma	2100 W
Afgegeven vermogen	100 W / 750 W (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Koeling	Ventilator met motor
Afmetingen (B x D x H)	
Buitenmaten	489 x 275 x 383 mm
Ovenruimte	330 x 187 x 320 mm
Inhoud	20 liter
Gewicht	
Netto	ong. 14,5 kg

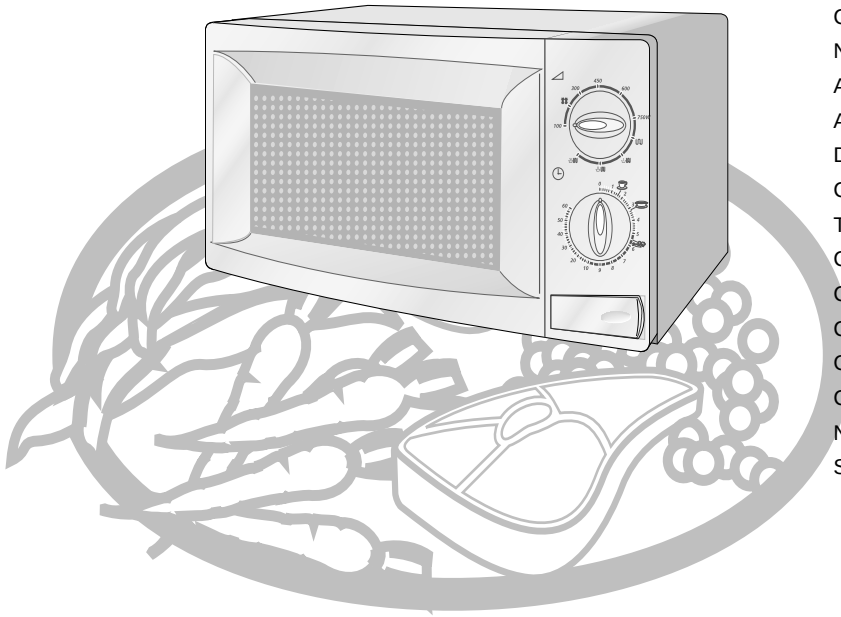
SAMSUNG
ELECTRONICS

SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

Mode d’emploi et conseils de cuisson

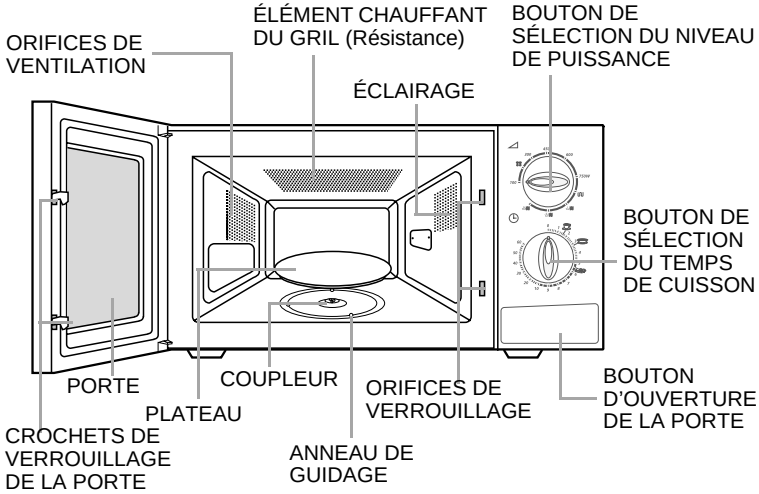
G2712N



Four 2
Accessoires 2
Panneau de commande 2
Utilisez ce mode d’emploi 3
Précautions d’emploi 3
Installez votre four à micro-ondes 4
Problèmes et solutions 5
Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes 5
Niveaux de puissance 5
Arrêtez la cuisson 6
Ajustez le temps de cuisson 6
Décongelez un plat manuellement 6
Cuisez ou réchauffez un plat en mode instantané 6
Temps pour le réchauffage ou la cuisson en mode instantané .. 6
Choisissez les accessoires 7
Cuisez un plat au gril 7
Combinez la cuisson aux micro-ondes et le gril 7
Guide des récipients 8
Conseils de cuisson 9
Nettoyez votre four à micro-ondes 17
Spécifications techniques 17

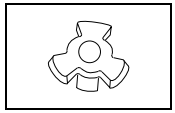
F

Four

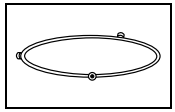


Accessoires

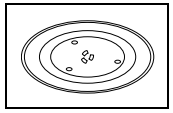
Selon le modèle de four à micro-ondes acheté, vous disposez de plusieurs accessoires utilisables de diverses manières.



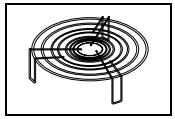
1. **Coupleur**, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.
   Objet: le coupleur fait tourner le plateau.



2. **Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.
   Objet: l'anneau de guidage supporte le plateau.



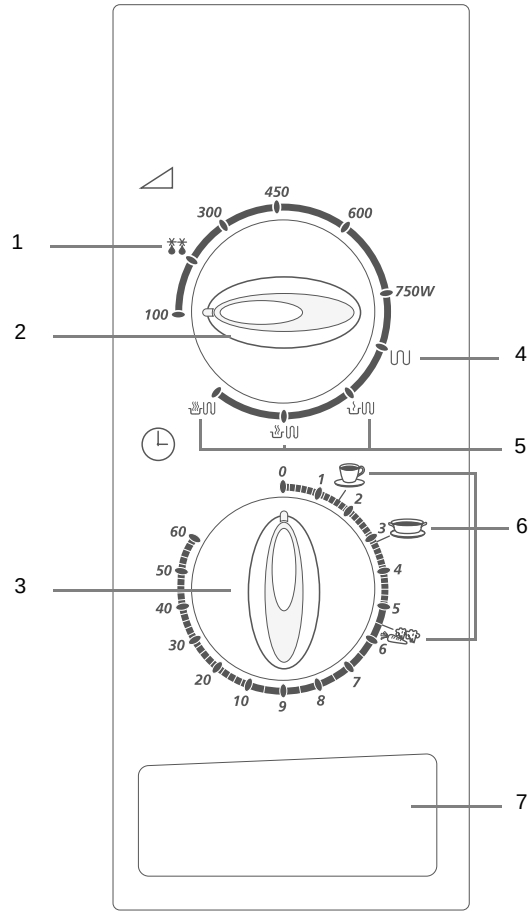
3. **Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en adaptant le centre sur le coupleur.
   Objet: ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il est facile de le retirer pour le nettoyer.



4. **Grille métallique**, à placer sur le plateau.
   Objet: la grille métallique peut être utilisée en mode gril et en mode combiné (micro-ondes + gril).

☞ N'utilisez **JAMAIS** le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau.

Panneau de commande



1. DÉCONGÉLATION
2. BOUTON DE SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE
3. BOUTON DE SÉLECTION DU TEMPS DE CUISSON
4. MODE GRIL
5. MODE COMBINÉ(MICRO-ONDES + GRIL)
6. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE INSTANTANÉ
7. BOUTON D'OUVERTURE DE LA PORTE

Utilisez ce mode d'emploi

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- ***précautions d'emploi,***
- ***récipients et ustensiles recommandés,***
- ***conseils utiles.***

Au début du mode d'emploi, vous trouverez les illustrations des modèles de four et plus particulièrement des panneaux de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

Les instructions pas-à-pas emploient trois symboles :

Important **Remarque** **Avertissement**

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes.

(a) N'essayez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, d'intervenir sur les verrouillages de sécurité (crochets de la porte) ou d'obturer les orifices de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus, de miettes, ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints d'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres, en les essuyant, après usage, d'abord avec un chiffon humide et ensuite avec un chiffon sec et doux.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un spécialiste micro-ondes formé par le fabricant.
Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte, joints de porte et joints d'étanchéité,
(2) charnières de porte (cassées ou lâches),
(3) cordon d'alimentation.

(d) Le four doit être réglé et réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

F

Précautions d'emploi.

Lisez attentivement ce manuel et conservez-le précieusement pour vous y reporter ultérieurement.

Avant de cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, vous devez prendre les précautions suivantes.

1. N'utilisez **AUCUN** récipient ou ustensile métallique dans le four à micro-ondes:
- plats métalliques,
- assiettes avec décorations dorées ou argentées,
- brochettes, fourchettes, etc.

Raison: ils provoquent des arc électriques ou étincelles qui pourraient endommager les parois du four.

2. **NE** réchauffez **JAMAIS** :
- des bocaux, bouteilles ou récipients fermés hermétiquement ou sous vide.
  Exemple : petits pots pour bébé.
- des aliments hermétiques.
  Exemple : oeufs, noix en coquille, tomates.

Raison: l'augmentation de la pression pourrait les faire exploser.
Astuce: retirez le couvercle et percez les peaux, sachets, etc.

3. **NE** faites **JAMAIS** fonctionner le four à vide :
Raison: cela pourrait endommager les parois du four.
Astuce: laissez un verre d'eau en permanence dans le four. Si vous démarrez le four accidentellement, l'eau absorbera les micro-ondes.

4. **NE** couvrez **JAMAIS** les orifices de ventilation situés à l'arrière du four avec des torchons ou des papiers.
Raison: les torchons ou papiers pourraient prendre feu à cause de l'évacuation de l'air chaud.

5. Utilisez **TOUJOURS** des gants isolants pour retirer un plat du four.
Raison: certains plats absorbent les micro-ondes et il y a toujours un transfert de chaleur des aliments au plat. Les plats sont donc très chauds.

6. **NE** touchez **PAS** les éléments chauffants ni les parois intérieures du four.
Raison: malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Ne mettez aucun produit inflammable en contact avec une zone intérieure du four. Laissez-le d'abord refroidir.

7. Pour réduire le risque de feu à l'intérieur du four :
- n'y rangez aucun produit inflammable,
- retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique,
- n'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux,
- en cas d'apparition de fumée, laissez la porte du four fermée et arrêtez le four ou débranchez-le de la prise électrique.

8. Faites **TOUJOURS** très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé.
- Attendez au moins 20 secondes après avoir arrêté le four, pour bien répartir la chaleur.
- Remuez pendant la cuisson si nécessaire et **TOUJOURS** après.

Précautions d'emploi (suite)

- Manipulez les récipients avec précaution après la cuisson. Vous risquez de vous brûler si le récipient est top chaud.
- Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température longtemps après leur sortie du four et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.
  Raison: lorsque vous réchauffez des liquides, l'ébullition peut être "à retardement" ce qui signifie qu'elle peut être atteinte une fois le récipient sorti du four. Vous risquez de vous ébouillanter par inattention.
- Si vous vous ébouillantez :
  * plongez la partie ébouillantée dans de l'eau froide au moins dix minutes,
  * couvrez avec un pansement sec et propre,
  * n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- **NE** remplissez **JAMAIS** complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé pour prévenir tout débordement de liquide. Des bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
- Vérifiez **TOUJOURS** la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir.
- **NE** chauffez **JAMAIS** un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.

9. Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.
- Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau et tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.

10. Quand vous ouvrez la porte du four, tenez-vous à une longueur de bras.
Raison: l'air chaud ou la vapeur libérée pourrait vous brûler.

11. Conservez l'intérieur du four propre.
Raison: des particules de nourriture ou des gouttes de graisse collées aux parois ou au plancher du four peuvent endommager sa peinture et réduire son efficacité.

12. Un "cliquettement" peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.
Raison: ce bruit indique un changement de puissance. Ce phénomène est normal.

13. Lorsque le four fonctionne à vide, l'alimentation électrique du four est automatiquement coupée par mesure de sécurité. Après une période d'attente d'environ 30 minutes, vous pouvez de nouveau faire fonctionner le four normalement.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

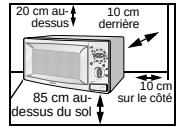
Pendant la cuisson, regardez de temps à autre dans le four lorsque les aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux combustibles.

IMPORTANT

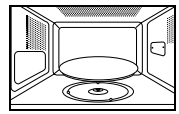
NE permettez **JAMAIS** aux jeunes enfants d'utiliser le four à micro-ondes ou de jouer avec, et **NE** les laissez **PAS** sans surveillance à proximité du four en fonctionnement. Des objets pouvant attitrer leur attention (bonbons, jouets, etc.) **NE** doivent **JAMAIS** être rangés à l'intérieur ou au-dessus du four.

Installez votre four à micro-ondes

Installez le four sur une surface plane, horizontale et suffisamment solide pour supporter le poids du four.



1. Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus pour faciliter la ventilation. Cet appareil doit être installé à une hauteur d'au moins 85 cm au-dessus du sol.



2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau est correctement installé.

3. Installez le four à micro-ondes de façon à pouvoir accéder à la fiche d'alimentation.

☛ N'obstruez **jamais** les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.

☛ Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches délivrant une tension de 230 volts CA, 50 Hz. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par un cordon spécial (références I–SHENG SP022, KDK KKP4819D, MOONSUNG EP-48E, SAMIL SP-106B, HIGH PROJECT H.P 3 ou EUROELECTRIC 3410, PENCON (ZD16A) pour l'Israël, SA16 pour l'Afrique du Sud et PENCON (UD13A1) pour le Nigéria, le Ghana, le Kenya et les Emirats Arabes). Faites effectuer le remplacement du cordon par un service après-vente agréé par la marque. La tension d'alimentation doit être respectée. Tout câble d'extension doit être conforme aux spécifications du cordon d'alimentation d'origine.

☛ N'installez **pas** le four dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel.

☛ Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide.

Problèmes et solutions

Si vous êtes confronté à l'un des problèmes énumérés ci-dessous, essayez les solutions correspondantes.

- Ces phénomènes sont normaux:
  - Condensation à l'intérieur du four.
  - Flux d'air autour de la porte et du four.
  - Réflexion de lumière autour de la porte et du four.
  - Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices de ventilation.

- Le four ne démarre pas lorsque vous tournez le bouton de sélection du temps de cuisson.
  - La porte est-elle bien fermée ?

- Les aliments ne sont pas du tout cuits.
  - Avez-vous sélectionné le temps de cuisson correctement?
  - La porte est-elle bien fermée ?
  - L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge de votre prise électrique ?

- Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
  - Avez-vous indiqué un temps de cuisson correct en fonction du type d'aliments ?
  - Avez-vous choisi le niveau de puissance approprié ?

- Des étincelles et craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).
  - Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques ?
  - Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique à l'intérieur du four ?
  - Avez-vous mis du papier d'aluminium trop près des parois du four ?

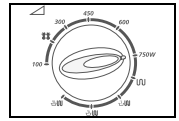
- Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs.
  - Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. C'est normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.

✉ Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

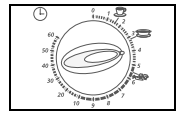
Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes

Suivez les instructions ci-dessous pour cuire ou réchauffer des aliments. Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser les aliments cuire sans surveillance.

Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Sélectionnez la puissance de cuisson maximale en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance. **(PUISSANCE DE CUISSON MAXIMALE : 750W)**



2. Indiquez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection approprié.
Résultat: l'éclairage du four s'allume, le plateau commence à tourner et la cuisson démarre.

☛ **Ne** mettez **jamais** le four en route lorsqu'il est vide.

✉ Pour changer le niveau de puissance en cours de cuisson, tournez le bouton de sélection du niveau de puissance.

Niveaux de puissance

Vous pouvez choisir entre sept niveaux.

Niveau	Puissance	
	Micro-ondes	Gril
MAXIMUM	750 W	-
MOYEN ELEVÉ	600 W	-
MOYEN	450 W	-
MOYEN-BAS	300 W	-
DÉCONGÉLATION(❄)	180 W	-
BAS/TIÈDE	100 W	-
GRIL	-	1000 W
SIMULT(⏚)	300 W	1000 W
SIMULT(⏚)	450 W	1000 W
SIMULT(⏚)	600 W	1000 W

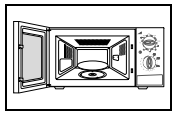
✉ Les temps de cuisson donnés dans ce mode d'emploi correspondent aux niveaux de puissance indiqués ci-dessus. Si vous sélectionnez un niveau de puissance plus élevé, le temps de cuisson sera plus court.

✉ En revanche, si vous sélectionnez un niveau de puissance moins élevé, le temps de cuisson sera plus long.

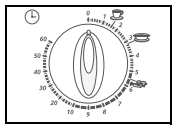
F

Arrêtez la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin d'examiner les aliments.

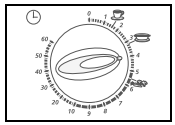


1. Pour arrêter la cuisson temporairement, ouvrez la porte.
Résultat: la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte.



2. Pour arrêter la cuisson complètement, positionnez le bouton de sélection du temps de cuisson sur "0".

Ajustez le temps de cuisson

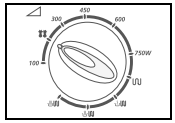


Ajustez le temps de cuisson restant en tournant le bouton de sélection du temps.

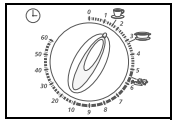
Décongelez un plat manuellement

La décongélation manuelle vous permet de décongeler des aliments, tels que de la viande, de la volaille, du poisson, du pain ou des gâteaux.

Posez le plat congelé au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur ⁑ (180W).

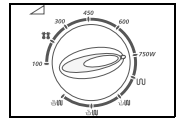


2. Réglez le temps de décongélation en tournant le bouton approprié.
Résultat: la décongélation commence.

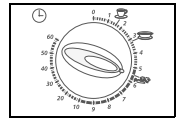
✉ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Cuisez ou réchauffez un plat en mode instantané

Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Sélectionnez la puissance de cuisson maximale en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance.



2. Sélectionnez l'icône de cuisson instantanée appropriée (boissons, soupe/sauce ou légumes frais) en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson.

✉ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

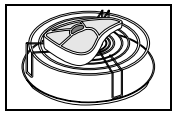
Temps pour le réchauffage ou la cuisson en mode instantané

Voici quelques conseils et recommandations utiles pour cuire ou réchauffer des aliments avec le mode de cuisson instantanée.

Icône	Aliment	Puissance	Quantité	Temps de cuisson	Temps de repos
	Boissons	750 W	150 ml	1min. 35 sec.	1 à 2 min.
	Soupe/Sauce (réfrigérées)	750 W	200 à 250 g	3min. 10 sec.	2 à 3 min.
	Légumes frais	750 W	300 à 350 g	5min. 30 sec.	3 min.

Choisissez les accessoires

Utilisez des récipients garantis micro-ondes. N'utilisez pas de barquettes ou de plats en plastique, de gobelets en carton, de serviettes en papier, etc.



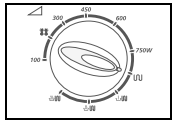
Si vous souhaitez sélectionner le mode combiné micro-ondes + gril, utilisez uniquement des plats garantis à la fois micro-ondes et four classique. Des récipients ou ustensiles métalliques pourraient endommager votre four.

✉ Pour plus de renseignements sur les récipients et ustensiles garantis micro-ondes, reportez-vous à la section "Guide des récipients", page 8 .

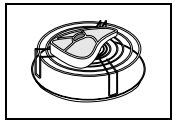
Cuisez un plat au gril

Le gril vous permet de chauffer et de faire dorer des aliments rapidement, sans utiliser les micro-ondes.

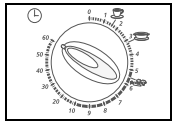
À cet effet, une grille métallique est fournie avec le four.



1. Préchauffez le gril à la température appropriée en positionnant le bouton de sélection du niveau de puissance sur l'icône gril ( ) et en sélectionnant le temps de préchauffe à l'aide du bouton de sélection du temps.



2. Ouvrez la porte et placez la nourriture sur la grille.



3. Sélectionnez le temps approprié (60 minutes, par exemple).
Résultat: la cuisson démarre.

✉ Ne vous inquiétez pas si l'élément chauffant s'allume et s'éteint par intermittence en mode gril. Cela permet d'éviter la surchauffe du four.

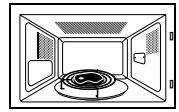
☛ Utilisez toujours des gants isolants car les plats sortant du four sont très chauds.

Combinez la cuisson aux micro-ondes et le gril

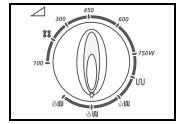
Vous pouvez également combiner la cuisson aux micro-ondes et le gril pour cuire les aliments rapidement et les dorer en même temps.

☛ Utilisez **TOUJOURS** des récipients et ustensiles garantis à la fois four à micro-ondes et four classique. Les plats en verre ou en céramique sont les mieux adaptés à la cuisson en mode combiné, car ils facilitent la pénétration uniforme des micro-ondes dans les aliments.

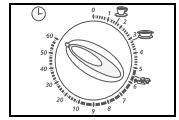
☛ Utilisez **TOUJOURS** des gants isolants car les plats sortant du four sont très chauds.



1. Ouvrez la porte du four en appuyant sur le bouton d'ouverture de la porte situé en bas à droite du panneau de commande. Placez les aliments sur la grille, puis posez cette dernière sur le plateau. Fermez la porte.



2. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance (, ,).



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps (60 minutes, par exemple).
Résultat: la cuisson démarre.

✉ La puissance de cuisson maximale pour le mode combiné micro-ondes + gril est de 600 W.

Guide des récipients

F

Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, ces dernières doivent pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Veillez donc à choisir des récipients garantis four à micro-ondes.

Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en indiquant si et comment ils peuvent être utilisés en mode micro-ondes.

Récipients	Garantis micro-ondes	Commentaires
Papier d'aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petites quantités pour empêcher la surcuisson de certaines parties. Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles) si placé trop près des parois du four ou utilisé en trop grande quantité.
Plat à brunir	✓	Ne dépassez pas huit minutes de préchauffe.
Céramique et porcelaine	✓	Les récipients en céramique, en terre cuite et en porcelaine sont habituellement adaptés à la cuisine au four à micro-ondes, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
Cartons plastifiés jetables	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ce type d'emballage.
Emballage "fast-food"		
• Gobelets et barquettes en polystyrène	✓	Permettent de réchauffer des aliments, mais risquent de se déformer en cas de surchauffe.
• Sachets en papier ou journaux	✗	Risquent de brûler.
• Papier recyclé ou décorations métalliques	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Verre		
• Résistant à la chaleur	✓	Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
• Verres de table	✓	Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température.
• Bocaux	✓	Retirez le couvercle et utilisez uniquement pour réchauffer.
Métal		
• Plats et attaches pour sacs de congélation	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou du feu.
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes	✓	Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts.
• Papier absorbant	✓	Permet d'absorber un excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Plastique		
• Barquettes	✓	Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à hautes températures. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film plastique	✓	Permet de conserver l'humidité. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention de ne pas vous faire brûler par la vapeur lorsque vous retirez le film.
• Sacs de congélation	✓ ✗	Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.
Papier sulfurisé ou paraffiné	✓	Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures.

✓ :Recommandé

✓✗:Faireattention

✗ :Incertain

Conseils de cuisson

F

MICRO-ONDES

Les micro-ondes pénètrent les aliments, attirées et absorbées par l'eau, les matières grasses et le sucre.
Elles permettent d'accélérer la circulation des molécules dans les aliments. La circulation rapide des molécules entraîne des frottements, et la chaleur qui en résulte permet de cuire les aliments.

CUISSON

Récipients adaptés à la cuisson aux micro-ondes
Pour un rendement optimal, les micro-ondes doivent circuler librement sans être retenues par le récipient utilisé. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium ou le cuivre ; en revanche, elles peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier et le bois. Par conséquent, les aliments ne doivent jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments adaptés à la cuisson aux micro-ondes
Les micro-ondes conviennent à de nombreux aliments, parmi lesquels les légumes frais ou congelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, crèmes anglaises, soupes, conserves et autres condiments peuvent également être cuits aux micro-ondes. D'une façon générale, la cuisson aux micro-ondes est parfaitement adaptée aux aliments traditionnellement cuits sur une table de cuisson. Ainsi, vous pouvez faire fondre du beurre ou du chocolat avec votre four à micro-ondes (pour plus de renseignements, reportez-vous à la section sur les astuces micro-ondes, en page 16).

Nécessité de recouvrir les aliments pendant la cuisson
En recouvrant les aliments pendant la cuisson, l'eau qu'ils contiennent se transforme en vapeur et contribue alors au processus de cuisson. Vous pouvez recouvrir les aliments de différentes façons : à l'aide d'une assiette en céramique, d'un couvercle ou d'un film en plastique (garanti micro-ondes).

Temps de repos
Le temps de repos permet à la température de se répartir uniformément après la cuisson.

Conseils de cuisson pour les légumes congelés
Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez deux fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée. Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez recouvert pendant le temps de repos.

Aliment	Quantité	Puiss-ance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Épinards	150g	600W	5½ à 6½	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Brocoli	300g	600W	10 à 22½	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillères à soupe).
Petits pois	300g	600W	8 à 9	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Haricots verts	300g	600W	10 à 11	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillères à soupe).
Jardinière de légumes (carottes, petits pois, maïs)	300g	600W	9 à 10	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Mélange de légumes (cuisine chinoise)	300g	600W	8½ à 9½	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).

F

Conseils de cuisson pour les légumes frais

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g de légumes, à moins qu'une autre quantité ne soit spécifiée dans le tableau ci-dessous. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts.
Remuez une fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée. Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez reposer avec le couvercle pendant trois minutes.

Astuce: découpez les légumes en morceaux de taille similaire. Plus les morceaux seront petits, plus la cuisson sera rapide.

Tous les légumes frais doivent être cuits à puissance de cuisson maximale (750 W).

Aliment	Quantité	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Brocoli	250g 500g	5 à 5½ 8½ à 9	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Placez les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250g	6½ à 7½	3	Ajoutez 60 à 75 ml d'eau (5 à 6 cuillères à soupe).
Carottes	250g	5 à 6	3	Découpez les carottes en rondelles.
Chou-fleur	250g 500g	5½ à 6 9½ à 10	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Recoupez les gros bouquets en deux. Placez les tiges vers le centre.
Courgettes	250g	4 à 4½	3	Découpez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) ou une noix de beurre. Cuisez jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
Aubergines	250g	4½ à 5	3	Découpez les aubergines en petites rondelles et arrosez d'une cuillère à soupe de jus de citron.
Poireaux	250g	5 à 5½	3	Coupez les poireaux en rondelles épaisses.
Champign-ons	125g 250g	1½ à 2 3½ à 4	3	Nettoyez les champignons. Laissezles en entier s'ils sont petits. S'ils sont assez gros, découpezles en lamelles. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Ajoutez du sel et du poivre. Égouttez avant de servir.
Oignons	250g	5 à 6	3	Émincez les oignons ou coupez-es en deux. Ajoutez uniquement 15 ml d'eau (1 cuillère à soupe).
Poivrons	250g	4½ à 5	3	Coupez les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250g 500g	5 à 6 9 à 10	3	Pesez les pommes de terre épluchées, puis coupezles en morceaux de taille similaire.
Navets	250g	5 à 5½	3	Coupez les navets en petits cubes.

Conseils de cuisson(suite)

Conseils de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz: utilisez un grand saladier en verre avec couvercle. Ajoutez l'eau froide et laissez le couvercle pendant la cuisson. (Sachez que le riz gonfle et double de volume pendant la cuisson.)
Lorsque la cuisson est terminée, remuez avant de laisser reposer, puis ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre.
Remarque : le riz n'absorbe pas forcément toute l'eau pendant la cuisson. N'hésitez pas à l'égoutter avant de servir.

Pâtes: utilisez un grand saladier en verre. Ajoutez l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez. Ne recouvrez pas pendant la cuisson. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer avec un couvercle et égouttez avant de servir.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Riz blanc (pré-cuit)	250g	750W	17 à 18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz brun (pré-cuit)	250g	750W	22 à 23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de riz (riz ordinaire + riz sauvage)	250g	750W	18 à 19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de céréales (riz + blé)	250g	750W	19 à 20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250g	750W	11 à 12	5	Ajoutez 1 l d'eau chaude.

RÉCHAUFFAGE

Le four à micro-ondes permet de réchauffer les aliments en infiniment moins de temps qu'un four traditionnel ou qu'une table de cuisson.
Reportez-vous aux tableaux des deux pages suivantes pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage. Les temps donnés dans les tableaux sont fixés en considérant que la température ambiante des liquides se situe entre 18°C et 20°C, et que la température d'un aliment réfrigéré se situe entre 5°C et 7°C.

Préparer et recouvrir les aliments

- Évitez de réchauffer des aliments trop gros comme un rôti, car il aurait tendance à trop cuire et à se dessécher à l'extérieur avant que son centre ne soit bien chaud. Pour obtenir un résultat optimal, découpez les aliments en plusieurs morceaux ou tranches.

Régler le niveau de puissance et mélanger

Certains aliments peuvent être réchauffés à 750 W, tandis que d'autres nécessitent une puissance de 600 W, 450 W ou 300 W.
Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux des pages suivantes. Il est préférable de réchauffer un aliment en choisissant un niveau de puissance relativement bas lorsqu'il s'agit d'un aliment délicat, de quantités importantes ou si l'aliment risque de se réchauffer très rapidement (tartelettes sucrées, par exemple).

- Pour obtenir un résultat optimal, remuez ou retournez pendant le réchauffage. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

Faites particulièrement attention lorsque vous réchauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez les liquides dans le four pendant le temps de repos. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.
Évitez de gâcher les aliments en les faisant cuire trop longtemps. Il est préférable de sous-estimer le temps de cuisson et d'ajouter ensuite du temps, si nécessaire.

Chauffer et laisser reposer

- Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, nous vous conseillons de noter les temps de cuisson pour référence ultérieure.
Veillez toujours à ce que les aliments réchauffés soient chauds à l'extérieur et à l'intérieur.
Lorsque le réchauffage est terminé, laissez les aliments reposer pendant un court instant afin que la température se répartisse uniformément.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage se situe entre 2 et 4 minutes, à moins qu'une autre valeur ne soit spécifiée dans les tableaux des pages suivantes.
Faites toujours très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour plus de renseignements, reportez-vous aux précautions d'emploi.

F

CONSEILS POUR RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Lorsque le réchauffage est terminé, laissez reposer au moins 20 secondes pour bien répartir la chaleur.
Remuez pendant la cuisson si nécessaire, et TOUJOURS après. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.

CONSEILS POUR RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

Aliments pour bébé:
placez l'aliment dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez de nouveau, puis vérifiez la température avant de servir. La température recommandée pour ce type d'aliments se situe entre 30°C et 40°C.

Lait pour bébé:
versez le lait dans un biberon stérilisé. Réchauffez sans recouvrir. Ne chauffez jamais un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Agitez avant de laisser reposer et avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. La température recommandée pour le lait est d'environ 37°C.

Remarque:
la température des aliments pour bébé doit absolument être vérifiée avant de les servir afin d'éviter les brûlures. Reportez-vous au tableau de la page 13 pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage.

Réchauffer des aliments pour bébé et du lait
Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puiss-ance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190g	600W	30sec.	2 à 3	Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190g	600W	20sec.	2 à 3	Placez la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Lait	100ml 200ml	300W	30 à 40sec. 1min. à 1min. 10sec.	2 à 3	Remuez ou agitez, puis versez dans un biberon stérilisé. Placez le biberon au centre du plateau. Cuisez sans couvercle. Remuez et laissez reposer pendant au moins deux minutes. Remuez de nouveau et vérifiez la température avant de servir.

Conseils de cuisson(suite)

Réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puiss-ance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Boissons (café, lait, thé, eau à température ambiante)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 bol)	750W	1½ à 2 2 à 2½	1 à 2	Versez la boisson dans une tasse ou un bol en céramique sans recouvrir. Placez la tasse ou le bol au centre du plateau. Remuez avant et après le temps de repos.
Soupe (réfrigérée)	250g 450g	750W	3 à 3½ 4 à 4½	2 à 3	Versez la soupe dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350g	600W	5 à 6	2 à 3	Placez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes avec de la sauce (réfrigérées)	350g	600W	4 à 5	3	Disposez les pâtes (spaghetti ou coquillettes) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes fourrées avec de la sauce (réfrigérées)	350g	600W	4½ à 5½	3	Disposez les pâtes fourrées (ravioli ou tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir.
Assiette garnie (réfrigérée)	300g 400g	600W	5 à 6 6 à 7	3	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes.
Plat pré-paré (congelé)	300g 400g	600W	11½ à 12½ 13 à 14	3	Placez le plat (-18°C) dans l'emballage original (à condition que cet emballage soit résistant aux micro-ondes) sur le plateau tournant. Trouer le plastique ou couvrir le plat avec du Scellofrais allant au micro-ondes. Attendre 4 minutes après la cuisson.

Conseils de cuisson(suite)

DÉCONGÉLATION

Le four à micro-ondes est un appareil parfaitement adapté pour décongeler des aliments rapidement, ce qui est très pratique lorsque des amis arrivent chez vous à l'improviste.

La volaille congelée doit être entièrement dégelée avant de démarrer la cuisson. Retirez toute attache métallique et tout élément d'emballage pour permettre au jus de décongélation de s'écouler.

Placez la volaille congelée dans un plat sans couvercle. Retournez à mi-parcours, videz le jus de décongélation et retirez les abats dès que possible. Vérifiez la température de la volaille de temps en temps pour vous assurer qu'elle reste constante.

Si les parties les plus petites et les plus fines de l'aliment à décongeler commencent à tiédir, elles peuvent être protégées en les enveloppant avec des bandelettes de papier d'aluminium pendant la décongélation.

Si la partie externe de la volaille devient tiède, arrêtez le four et laissez reposer pendant 20 minutes avant de reprendre la décongélation.

Laissez toujours reposer le poisson, la viande et la volaille afin de terminer la décongélation. Le temps de repos varie en fonction de la quantité à décongeler. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce: les aliments plats et fins décongèlent plus facilement que les aliments épais, et plus les quantités sont réduites, plus la décongélation est rapide. N'oubliez pas cette astuce lorsque vous congelez ou décongelez des aliments.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour décongeler des aliments dont la température est située entre -18°C et -20°C.

Tous les aliments congelés doivent être décongelés en réglant votre four sur le niveau de puissance de décongélation (180 W, ❄❄).

Aliment	Quantité	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Viande				
Viande hachée	500g	10 à 12	5 à 20	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les bords fins avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Côtelettes de porc	250g	7 à 8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500g (2morceaux)	12 à 14	15 à 40	Utilisez une assiette plate en céramique. Disposez le poulet côté peau vers le bas s'il s'agit de morceaux découpés, côté bréchet vers le bas s'il s'agit d'un poulet entier. Protégez les extrémités des ailes et des pattes avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Poulet entier	1000g	25 à 28		
Poisson				
Filets	250g (2filets)	6 à 7	5 à 20	Mettez les filets congelés au centre d'une assiette plate en céramique. Placez les filets fins sous les filets épais. Protégez les parties très fines avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
	400g (4filets)	11 à 13		
Fruits				
Baies	250g	6 à 7	5 à 10	Disposez les fruits dans un grand plat rond en verre.
Pain				
Petits pains individuels (50g environ)	2 pcs	1½ à 2	5 à 10	Placez les petits pains en rond ou le pain entier horizontalement sur du papier absorbant, au centre du plateau. Retournez à mi-parcours.
	4 pcs	3 à 4		
Toast/ Sandwich	250g	4 à 5		
Pain noir (à base de blé et de seigle)	500g	8 à 10		

Conseils de cuisson(suite)

GRIL

L'élément chauffant du gril (ou résistance) se situe sous la voûte du four. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et le plateau tourne.
La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément.
Pour faire dorer les aliments plus rapidement, faites préchauffer le gril pendant quatre minutes.

Récipients adaptés au mode gril

Utilisez des plats résistant aux flammes. Les plats peuvent être métalliques ou présenter des parties métalliques.
N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments adaptés au mode gril

Le mode gril convient à de nombreux aliments, parmi lesquels les côtelettes, les saucisses, les steaks, les hamburgers, les tranches de bacon et de jambon fumé, les portions de poisson, les sandwichs et les amuse-bouche.

ATTENTION:

Lorsque vous utilisez le mode gril seul, assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position verticale.
Placez toujours les aliments sur la grille haute, sauf indication contraire.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode de cuisson allie la chaleur par rayonnement provenant du gril à la rapidité de la cuisson par micro-ondes. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes combinés sont disponibles avec ce four: 600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Récipients adaptés au mode combiné micro-ondes + gril

Veillez à utiliser des récipients garantis micro-ondes. En outre, les plats doivent résister aux flammes. N'utilisez pas de plats métalliques en mode combiné.
N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments adaptés au mode combiné micro-ondes + gril

Le mode combiné micro-ondes + gril convient à tout type d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés ou gratinés (des pâtes au gratin, par exemple) ainsi qu'aux aliments nécessitant un temps de cuisson très court pour les faire dorer sur le dessus.
Ce mode peut également servir pour des aliments plus gros généralement appréciés lorqu'ils sont dorés et croustillants sur le dessus (des morceaux de poulet, par exemple). Dans ce cas, retournez les morceaux de poulet à mi-cuisson.
Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

ATTENTION:

Lorsque vous utilisez le mode combiné micro-ondes + gril, assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position verticale. Placez les aliments sur la grille haute, à moins qu'il ne soit recommandé de placer les aliments directement sur le plateau.
Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

Les aliments doivent être retournés si vous souhaitez les faire dorer des deux côtés.

Guide pour faire griller les aliments

Préchauffer le gril au moyen de la fonction gril si vous grillez des aliments frais ou congelés

Utilisez les niveaux de puissance et les temps de ce tableau comme guide pour faire griller.

Aliments frais	Quantité	Pré-chauffer (min.)	Puiss-ance	Cuisson côté 1 (en minutes)	Cuisson côté 2 (en minutes)	Recommandations
Toasts	4 toasts (4 x 25g)	5	Mode gril seul	6 à 7	5 à 6	Disposez les toasts l'un à côté de l'autre sur la grille.
Petits pains (déjà cuits)	2 à 4	3	Mode gril seul	3 à 4	2 à 3	Commencez la cuisson en disposant les petits pains sens dessus dessous en cercle sur le plateau.
Tomates gratinées	250g (2 tomates)	5	300 W + gril	5½ à 6½	--	Coupez les tomates en deux. Saupoudrez de fromage râpé. Disposez les moitiés de tomate en cercle dans un plat en verre, puis posez ce dernier sur la grille.
Toasts hawaïens	2 toasts (300g)	5	300 W + gril	7 à 9	--	Faites d'abord griller les toasts. Placez les toasts garnis sur la grille. Disposez- les à l'opposé l'un de l'autre. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Ailes de poulet (refroidies)	400 à 500g (6 pièces)	5	300 W + gril	11 à 13	10 à 12	Enduisez les morceaux de poulet comme ailes ou pattes de poulet d'huile et d'épices. Les placer en cercle sur la grille, les os vers le centre. Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.

F

Guide pour faire griller les aliments(suite)

Aliments frais	Quantité	Pré-chauffer (min.)	Puissance	Cuisson côté 1 (en minutes)	Cuisson côté 2 (en minutes)	Recommandations
Pommes de terre en robe de chambre	500g	5	450 W + gril	10 à 12	--	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté arrondi vers le bas.
Pâtes congelées	400 g	---	600 W + Grill	14 à 16	3-4	Mettre les pâtes congelées (-18°C), par exemple lasagne, tortellini, cannelloni, dans un plat approprié en Pyrex. Placez le plat sur la grille.
Poisson au gratin (congelé)	400 g	---	600 W + Grill	16 à 18	3-4	Placer le poisson au gratin congelé (-18°C) dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Placez le plat sur la grille.
Mini-pizzas (congelées)	250 g (8 pièces)	---	300 W + Grill	12 à 13	---	Placer les mini-pizzas ou les mini-quiches congelées (-18°C) en cercle sur la grille.
Gâteau de pâte brisée	200 à 250 g (1-2 pièces)	---	300 W + Grill	4 à 6	---	Placer les tranches de cake congelées (-18°C). côté à côté sur la grille. Attendre 5 minutes après la décongélation.

ASTUCES MICRO-ONDES

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Placez 50 g de beurre dans un petit récipient en verre. Mettez un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 750 W jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Placez 100 g de chocolat en morceaux dans un petit récipient en verre.
Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
Remuez une ou deux fois pendant l'opération.

- **FAIRE RAMOLLIR DU MIEL CRISTALLISÉ**

Placez 20 g de miel cristallisé dans un petit récipient en verre.
Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel soit ramolli.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Posez les feuilles de gélatine (10 g) à plat dans un récipient d'eau froide et laissez tremper pendant cinq minutes.
Placez les feuilles de gélatine égouttées dans un petit saladier en verre.
Faites chauffer pendant une minute à 300 W.
Remuez après l'opération.

FAIRE UN GLAÇAGE OU UN NAPPAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez la préparation pour glaçage (14 g environ) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.

- Faites chauffer sans recouvrir dans un saladier en verre pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 750 W jusqu'à ce que le glaçage ou le nappage soit transparent.

Remuez deux fois pendant l'opération.

FAIRE DE LA CONFITURE

Placez 600 g de fruits (des groseilles et des cassis, par exemple) dans un saladier en verre de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre à confiture et remuez.
Faites cuire 10 à 12 minutes à 750 W en recouvrant.
Remuez souvent pendant la cuisson.
Versez directement dans des pots en verre avec couvercles qui se vissent.
Mettez les couvercles, puis laissez les pots retournés pendant cinq minutes.

FAIRE UN POUDING

Mélangez la préparation pour pouding avec le sucre et le lait (500 ml) en suivant les instructions. Utilisez un saladier en verre avec couvercle.

- Faites cuire 6 minutes ½ à 7 minutes ½ à 750 W.

Remuez souvent pendant la cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Étalez 30 g d'amandes éffilées dans une assiette en céramique de taille moyenne. Faites dorer pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 600 W en remuant plusieurs fois pendant l'opération.
Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez un gant isolant pour sortir l'assiette du four.

Nettoyez votre four à micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

- ***l'intérieur et l'extérieur,***
- ***la porte et les joints d'étanchéité,***
- ***le plateau et l'anneau de guidage.***

☛ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que la porte ferme correctement.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.

2. Retirez les éclaboussures ou autres traces tenaces sur les parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez et séchez.

3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable se dégage du four, placez une tasse d'eau citronné sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale (750 W).

4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier pouvant aller au lave-vaisselle.

✉ Ne laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule :

- ne s'accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

✉ Nettoyez la cavité du four après chaque utilisation à l'aide d'une solution savonneuse douce. Pour éviter tout risque de brûlures, laissez le four refroidir avant de procéder à son nettoyage.

Spécifications techniques

Les descriptions et caractéristiques figurant dans ce mode d'emploi sont données à titre d'information et sans engagement. Soucieux de la qualité de ses produits, SAMSUNG se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.

Modèle	**G2712N**
Source d'alimentation	230V ~ 50 Hz
Consommation Micro-ondes Gril Mode combiné	 1100 W 1000 W 2100 W
Puissance restituée en micro-ondes	100 W / 750 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Type de magnétron	OM75S(31)
Méthode de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (Long. x Haut. x Prof.) Extérieures Cavité du four	 489 x 275 x 383 mm 330 x 187 x 320 mm
Capacité	20 litres
Poids Net	 14,5 kg environ

SAMSUNG
ELECTRONICS